







Speiseplan vom 27.05. – 31.05.2019

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,8,8E,G1,M,Sn} Rotkohl ⁵ Rinderhackbraten „Försterin“ ^{18,8E,G1,Sn} dazu Champignon- rahmsoße ^{G1,M} Schmorkartoffeln Aprikosen- joghurtspeise ^M				Salatauswahl ^{2,8,8E,G1,M,Sn} Rotkohl ⁵ Dinkel-Brokkoli- Bratling ^{8,8E,G1,G5,G6,M,Sn} dazu Braten-Senf-Soße ^{8,G1,Sn} (mit BIO -Dinkel) Schmorkartoffeln Aprikosen- joghurtspeise ^M		1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,8E,G1,M,Sn} Aprikosen- joghurtspeise ^M
Dienstag	Salatauswahl ^{2,8,8E,G1,M,Sn} Reisauflauf „Gyros Art“ ^{4,M} (mit Paprika, Erbsen, Tomaten und Hirtenkäse) Frischobst ^D		Salatauswahl ^{2,8,8E,G1,M,Sn} Hamburger ^{8,8E,G1,Se,Sn} (mit Rindfleisch) mit Kartoffelwedges ^{G1} Frischobst ^D				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,8E,G1,M,Sn} Frischobst ^D
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,8,8E,G1,M,Sn} Milchreis ^M dazu Apfel- Kirsch-Kompott ² Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}		Salatauswahl ^{2,8,8E,G1,M,Sn} BIO -Erbsengemüse ^{1,M} Rinderhackfrikadelle ^{8,8E,G1,Sn} dazu Zigeunersoße ^{8,G1,S} BIO -Kartoffeln ^{1,M} Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}				1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,8E,G1,M,Sn} Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}
Donnerstag	<h1>Christi Himmelfahrt</h1>						
Freitag	<h1>Keine Mittagsverpflegung</h1>						

vollw = vollwertig, 2 = Farbstoffe, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat, 8 = Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenhaltiges Getreide, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw = geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



DE-ÖKO-012